



Ihr Rezept: Putenoberkeule in Blauburgunder mit Zuchtpilzen auf Safrannudeln



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	2
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Safran	1 Msp.
Jodsalz, Pfeffer	
Melisse	
Putenoberkeule	360 g
Egerlinge	3
Austernpilze	2
Champignons	3
Karotte	1/2
Frühlingszwiebel	1/4
Knoblauchzehe	1/2
Zwiebel rot	1/4
Tomatenmark	1 EL
Mehl	1 EL
Eiernudeln	70 g
Blauburgunder	1/4 l
Geflügelbrühe	1/8 l
Cocktailtomaten	3
Schnittlauch	1 TL
Petersilie	1/2 TL
Rapsöl	1/2 EL
Butterschmalz	1 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Haut vom Fleisch entfernen, Fleisch in daumengroße Stücke schneiden. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in grobe Scheiben

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:
<http://www.cma.de/rezepte/>

schneiden. Karotten schälen, in grobe Stäbchen schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Frühlingszwiebel säubern, in feine Scheiben schneiden. Tomaten säubern, vierteln. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden.

Eiernudeln in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen lassen. Topf mit Rapsöl, oder Butterschmalz erhitzen, Fleischwürfel und Zwiebeln gut angehen lassen, Tomatenmark hinzufügen, mehlieren, gut unterrühren, mit Burgunder ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Karotten, Pilze, Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen, ca. 10-12 Minuten durchkochen lassen. Danach Cocktailtomaten, Petersilie und Schnittlauch dazugeben. Nudeln in Butterschmalz anschwanken, Safran zugeben, gut durchschwanken und nachwürzen.

Nudeln auf flachem Teller zur Mitte anrichten, das Ragout darauf anrichten und mit Melisse garnieren.